⑪特許出願公開

◎ 公開特許公報(A) 平3−168526

⑤Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

④公開 平成3年(1991)7月22日

F 24 C 7/00 15/16

A E 7153-3L 6909-3L

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全5頁)

64発明の名称

加熱調理装置

②特 願 平1-306239

②出 願 平1(1989)11月24日

⑩発 明 者 青 山

修樹

愛知県名古屋市西区葭原町 4 - 21 株式会社東芝名古屋工

場内

⑪出 願 人 株式会社東芝

神奈川県川崎市幸区堀川町72番地

码代 理 人 弁理士 佐藤 一雄 外3名

明 細 書

1. 発明の名称

加熱調理装置

2. 特許請求の範囲

ケース本体内にオーブンを形成したオーブン枠体を設け、このオーブン枠体の両壁体に少なくとも一対の桟部を形成し、この両桟部に棚板を載置するように設け、上記オーブン枠体に加熱ヒータ及びマグネトロンを設けた加熱調理装置において、上記オーブン枠体の一部に往復可動装置を設け、この往復可動装置の可動部材で上記棚板の一部を連動して水平往復動するようにしたことを特徴とする加熱調理装置。

3. 発明の詳細な説明

(発明の目的)

(産業上の利用分野)

本発明は、例えば、被調理物をオープン内で高

周波加熱と加熱ヒータにより加熱調理する加熱調理装置に係り、特に、この加熱調理装置における焼きむら防止装置に関する。

(従来の技術)

既に提案されているこの種の加熱調理装置は、 第10図および第11図に示されるように構成されている。

吹出口11a、11bが穿設されており、上記中 仕切板10の中程には、パンチングによる吸込口 12が穿設されている。さらに又、上記オープン 枠体4の両壁体には、上下各一対の桟部14が水 平にして形成されており、この両桟部14には、 各棚板15が載置されるようにして着脱自在に設 けられている。又、上記ケース本体4の底板には、 駆動モータ37が回転皿36を回転するようにプ ラケット38を介して取付けられている。

なお、上記機械室3内には、上記マグネトロン7のほかに、例えば、高圧トランスや冷却用送風機、制御回路基板等が設けられている。

従って、上述した加熱調理装置は、レンジ調理 時、上記マグネトロン7に通電することにより、 このマグネトロン7の電波は上記導波管6、励振 口5を通して上記オーブン2内の被調理物を高周 波加熱する。

他方、ヒータ加熱調理時、加熱ヒータ8および 熱風送風機9へ通電することにより、上記加熱ヒ ータ8はオープン2内を熱風送風機9による流体 で循環加熱して、上記オーブン2内の棚板15上 に載置した被調理物をヒータ加熱するようになっ ている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、上述した加熱調理装置における棚板15上の被調理物では、上記加熱ヒータ8に近い上記中仕切板10側の被調理物がこげ過ぎて、上記棚板15の前面側の被調理物が焼けなかったりして、焼きむらを生じるおそれがある。

又一方、例えば、平面的なクッキーと立体的な バターロールのような被調理物では熱風の流れが 異なるために焼きむらを生じるおそれがある。

本発明は、上述した事情に鑑みてなされたものであって、調理メニューに応じて被調理物を載置した棚板を強制的に水平方向に往復動して、クッキーやバターロールのような被調理物が循環熱風の流れを加減して焼きむらの発生を防止し、均一に加熱調理するようにした加熱調理装置の焼きむら防止装置を提供することを目的とする。

(発明の構成)

(課題を解決するための手段とその作用)

本発明は、ケース本体内にオープンを形成したオープン枠体を設け、このオープン枠体の両銭は体に少なくとも一対の桟部を形成し、この一様部を形成したといって、上記オープン枠体の一部は後の一部を設け、この往復動するようにで変数を選したで、上記オープン枠体の一動部がでは変動して、上記オープン枠体の一動部ができるといって、上記オープン枠体の一部ができるといった。というなどは、カールのようなと、カールのようなと、カーに加熱調理するようにしたのである。

(実施例)

以下、本発明を図示の一実施例について説明する。

なお、本発明は、上述した具体例と同一構成部 材には、同じ符号を付して説明する。

第1図乃至第3図において、符号1は、開閉扉 1aと操作パネル1bを備えた箱形をなすケース 本体であって、このケース本体1内には、オーブ ン2および機械室3を形成したオーブン枠体4が 設けられており、このオープン枠体4の一側には、 励振口与が穿設されており、この励振口与の位置 する上記オープン枠体4の一側には、導波管6が 励振口5を覆うようにして添設されている。又、 この導波管6の一端部には、周知のマグネトロン 7が付設されており、上記オーブン枠体4の背部 には、加熱ヒーク8および熱風送風機9が中仕切 板10や耐熱板13を介してそれぞれ設けられて いる。さらに、この中仕切板10の上下には、バ ンチングによる各熱風吹出口11a、11bが穿 設されており、上記中仕切板10の中程には、バ ンチングによる吸込口12が穿設されている。さ らに又、上記オーブン枠体4の両壁体には、上下 各一対の桟部14が水平にして形成されており、 この両桟部14には、各棚板15が載置されるよ うにして着脱自在に設けられている。又、この技 部14の位置する上記棚板15の両端部には、第 5 図および第6 図に示されるように、ラック 15 aが一体に設けられており、このラック 15aの下位の上記桟部14には、透孔16が穿 設されている。さらに、この透孔16の位置する 上記オープン枠体4の傍らには、軸受17を備え たプラケット18と保護カバー19が間隔を存し て取付けられており、この保護カバー19には、 可逆回転する駆動モータ20が設けられている。 さらに又、この駆動モータ20の出力軸20aは 上記軸受17を通して回転自在に軸装されており、 しかも、この出力軸20aには、切換えカム21 及びピニオン22が設けられている。又、この切 換えカム21の回転通路上には、切換えスイッチ 23a、23bが上記駆動モータ20を可逆回転 するために、切換えるようにして付設されおり、 上記ピニオン22は上記ラック15aに嚙合って

即ち、上記切換えカム21及びピニオン22と これに噛合う上記ラック15aは往復可動装置

ータ8はオープン2内を熱風送風機9による流体で循環加熱して、上記オープン2内の棚板14に載置した披調理物をヒータ加熱すると共に、上記往復可動装置24の可動部材22で上記棚板15の一部15aを連動して水平往復動する。即ち、被調理物を載置した棚板15は、機外に設けられた操作パネル1bの調理メニューの選択操作に応じて、強制的に水平方向に往復動するようになっている。

即ち、例えば、クッキーのような平面的な被調理物を加熱調理する場合は、調理時間(例えば、20分)で、往復可動 芸聞 22により、中仕切板10に対し密着した状態から離間するように、棚板14を開閉扉1a側に水平移動させている。これにより、棚板14に載置されたクッキーは、始め板14に動り、棚板14に動けていたものが、調理途中で棚板14とが開閉扉1aへ移動して開閉扉1aと棚板14との隙間が少なくなるので、熱風が熱風送風機9側へ戻りにくくなり、そのため、棚板14の手前側へ戻りにくくなり、

24を構成しており、この往復可動装置 24の可動部材 22で上記棚板 15の一部 15 a を連動して水平往復動するようにする。つまり、被調理物を載置した棚板 15 は、調理メニューの選択指令に基づき、強制的に水平方向に往復動して、クッキーやバターロールのような被調理物を循環熱風の流れを加減して焼きむらなく、均一に加熱調理するようになっている。

他方、上記ケース本体4の底板には、駆動モータ37が回転皿36を回転するようにブラケット38を介して取付けられている。

なお、上記機械室3内には、上記マグネトロン 7のほかに、例えば、高圧トランスや冷却用送風 機、制御回路基板等が設けられている。

従って、レンジ調理時、上記マグネトロン7に 通電することにより、このマグネトロン7の電波 は上記導波管6、励振口5を通して上記オーブン 2内の回転皿上の被調理物を高周波加熱する。

他方、ヒータ加熱調理時、加熱ヒータ8および 熱風送風機9へ通電することにより、上記加熱ヒ

に熱風がたまり易くなり棚板14に載置された手前側のクッキーが強く加熱されるようになり、全体に焼け具合が均一になるように加熱される。

また、バターロールのような高さを有する非調理物は、調理開始から、棚板14を開閉扉1a側に水平に移動させる方が、被加熱物に対する熱風の流れが円滑になり良好な調理結果が得られた。

次に、第7図乃至第9図に示される本発明の他の実施例は、ラック15aとピニオン22の代わりに、保護カバー19に電磁石(電磁コイル)25をブラケット26を介して取付け、この電磁石25の出力軸25aを上記オーブン枠体4の透孔16を貫通して上記棚板15の側縁15bを数耗程度に押動するようにすると共に、上記出力軸25aの傍らの上記オーブン枠体4に各磁石27を付設しておき、この磁石27に吸引力により、上記棚板15を元の位置に引戻すようにしたものである。

即ち、上記電磁石25の出力軸25 a と上記各 磁石27とは往復可動装置24を構成しており、

特開平3-168526 (4)

この往復可動装置24の可動部材25aで上記棚板15の一部15aを押動して水平往復動するようにする。即ち、被調理物を載置した棚板15は、 調理メニューに応じて、手強制的に水平方向に往 復動して、クッキーやバターロールのような被調 理物を熱風の流れ加減して焼きむらなく、均一に 加熱調理するようにしたものである。

[発明の効果]

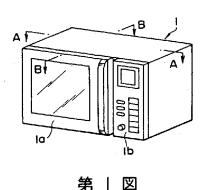
以上述べたように本発明によれば、ケース本体内にオーブンを形成したオーブン枠体を設け、このオーブン枠体の両達体に少なな、ととも一対のでは、上記オーブン枠体に加熱とータ及びに対し、上記オーブン枠体に加熱とータ及びに対したが、上記オーブン枠体に加熱とータ及びに記さい、とを設けたのでは置い、とをは関連を関するように応じているので、関連などでは、ないのようなを調理をもあります。

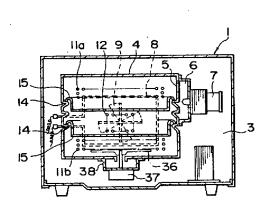
れを加減して、焼きむらなく均一に加熱調理する ことができるばかりでなく、構成も簡素であるか ら、組立て調整も容易であり、量産による省力化 を図ることができる等の優れた効果を有する。

4. 図面の簡単な説明

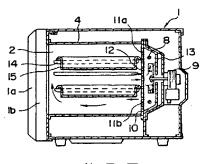
第1図は、本発明の加熱調理装置の斜面図、第2図は、第1図の鎖線A-Aに沿う断面図、第3図は、第1図の鎖線B-Bに沿う断面図、第4図は、同上横断面図、第5図は、本発明の要部を取出して示す拡大断面図、第6図は、本発明に組込まれるラックとピニオンとの関係を示す図、第7図乃至第9図は、本発明の他の実施例を示す各図、第10図及び第11図は、既に提案されている加熱調理装置の断面図である。

1…ケース本体、2…オープン、4…オープン 枠体、7…マグネトロン、8…加熱ヒータ、9… 熱風送風機、14…桟部、15…棚板、15a… ラック、16…透孔、20…駆動モータ、21… カム、22…ピニオン、24…往復可動装置。

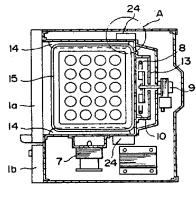




第 2 図

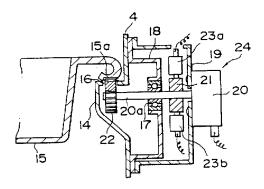


第3図

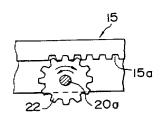


第 4 図

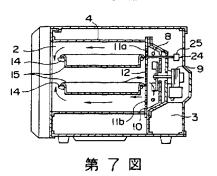
特開平3-168526 (5)

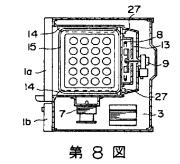


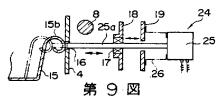
第 5 図

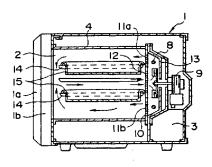


第 6 図

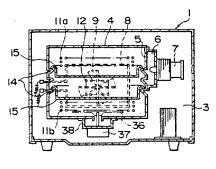








第10図



第||図

PAT-NO: JP403168526A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 03168526 A

TITLE: HEATING COOKING OVEN

PUBN-DATE: July 22, 1991

INVENTOR-INFORMATION:

NAME COUNTRY

AOYAMA, NAGAKI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME COUNTRY

TOSHIBA CORP N/A

APPL-NO: JP01306239

APPL-DATE: November 24, 1989

INT-CL (IPC): F24C007/00, F24C015/16

US-CL-CURRENT: 219/681

ABSTRACT:

PURPOSE: To prevent irregular baking and to uniformly heat to cook in a heating cooking oven having microwave heating and a heater by forcibly reciprocating a shelf plate which places an article to be cooked horizontally in response to a cooking menu to control flow of circulating hot air.

CONSTITUTION: Fluid is circulated to be heated by a hot air blower in an oven at the time of heater heating. A pair of upper and lower units 14 are horizontally formed at both walls of an oven frame, shelf plates 15 are detachably placed, and racks 15a are integrally provided at both ends of the plates 15. A reciprocating unit 24 composed of a reversibly rotating drive motor 20, etc., horizontally reciprocates integrally with part 15a of the plates 15 via a pinion 22. The plates 15 which place articles to be cooked are forcibly horizontally reciprocated based on a selection command of 4 cooking menu to control flow of hot air. Uniform heating and cooking can be performed without irregular baking with a simple structure.

COPYRIGHT: (C)1991,JPO&Japio